

Extracto de las bases de Tapearte:

1. La VIII Edición Tapearte en Madrideros tendrá lugar del 7 al 30 de octubre de 2016.
2. Las tapas estarán a disposición del público en los días y horarios que aparece en el pie de cada establecimiento como mínimo. Si algún usuario presentase alguna reclamación por escrito de no estar disponible la tapa en el horario mínimo fijado el establecimiento participante quedará excluido del concurso.
3. El precio de la tapa será de 2 € / unidad no incluida la bebida.
4. Las tapas presentadas a concurso serán valoradas por parte del público que votará a la mejor tapa. Los premios a entregar son:
 - Premio a la primera, segunda, tercera y cuarta mejor tapa.
5. El público realizará las votaciones por medio de los cupones suministrados por los establecimientos participantes y las entidades organizadoras. Para que la votación sea válida el cupón que se deposite en las urnas, debe ir sellado por todos los establecimientos participantes. Deberá llevar cumplimentado todos los datos personales e indicar el número de la tapa votada en el espacio reservado para ello. Se podrá participar con más de un cupón.
 - Un Viaje de 3 días y 2 noches en territorio nacional, para dos personas, valorado en 300 €. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este primer premio la papeletas que tengan los sellos de todos los establecimientos).
 - Una comida o cena para dos personas en uno de los establecimientos participantes, valorada en 40 € mas un cheque de 100 € aportado por ASEMA para gastar en 10 establecimientos pertenecientes a su asociación a razón de 10 € de descuento en cada establecimiento. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este premio la papeletas con al menos el 50% de los sellos. Dichas papeletas no darán derecho a votación).
 - Un lote de productos de la tierra, valorado en 50 €. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este premio la papeletas con al menos el 50% de los sellos. Dichas papeletas no darán derecho a votación).
 - Un lote de productos de la tierra, valorado en 30 €. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este premio la papeletas con al menos el 50% de los sellos. Dichas papeletas no darán derecho a votación).

Patrocinan:

- Para acceder a toda la información del concurso puedes entrar en www.madrideros.es
- Te recomendamos visitar el blog del Concurso para estar actualizado de todas las noticias. Te agradecemos que dejes tus comentarios <http://tapeartemadrideros.blogspot.com.es/>
- Siguenos en Facebook pulsando en el botón "Me gusta" en nuestra página. Búscanos como "Tapearte Madrideros"

Organiza: Ilmo. Ayuntamiento de Madrideros
Consejería de Desarrollo Económico, Industria y Comercio

Recomendaciones: **X Jornadas del AZAFRÁN**
Del 24 al 30 de octubre

WEB

FACEBOOK

El Kiosko de los Rolling
Plaza del Ayuntamiento, s/n - Tel.: 609 625 036
1 "La lengua de Yagier". Pan de pagés, tomate, ajo, cebolla, vino blanco, pimentón, azúcar, aceite y queso 2 sabores.
DEGUSTACIÓN: De Martes a Domingo.
De 12 a 16 h. y de 20:30 a 23 h.

Pizzeria Tooty
C/. Ramón y Cajal, 3 - Tel.: 925 46 14 02 - 925 46 14 66
2 "Migas toledanas con compota de manzana y perditz".
DEGUSTACIÓN: Jueves y Viernes de 20:30 a 22:00 h.
Sábado de 13 a 15:30 h. y de 20:30 a 22 h.
Domingo de 13 a 15:30 h.

Onix
C/. Salvador, 6 (sotano) - Tel.: 646 429 581
3 "Tentaciones quijotescas". Escalopín de solomillo sobre cama de patata, salsa, piparras y foie.
DEGUSTACIÓN: De Martes a Viernes.
De 13:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 23 h.
Sábado y Domingo de 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.

Churrería Arias Bar
C/. Ramón y Cajal, 6
4 "Capricho manchego". Carrillada de ternera al Oporto.
DEGUSTACIÓN: De Viernes a Domingo.
De 12 a 17 h. y de 19 a 24 h.

Restaurante "El Cordobés"
C/. Real, 3
5 "Abadejo a la marinera". Filete de abadejo, salsa marinera, caldo de pescado y mejillones.
DEGUSTACIÓN: De Jueves a Martes.
De 12 a 16 h. y de 19 a 24 h.

Antigua Perla
C/. Real, 2 - Tel.: 659 395 170
6 "Titanic". Churrasco, pimientos y cebolla.
DEGUSTACIÓN: De Lunes a Domingo.
De 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.

La Taberna del Jamón
C/. Teniente Infante, 13 - Tel.: 663 551 340
7 "El secreto de la Taberna". Secreto de cerdo, jamón serrano, patata y compota de pera espectralada.
DEGUSTACIÓN: De Martes a Domingo.
De 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.

Alebrije
Avda. Castilla La Mancha, 4 - Tel.: 610 292 270
8 "Reflejos". Bacalao fresco, eneldo, chalota, limón natural, aceite, tomate de huerta salpimentado sobre pan de leche.
DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo, festivos y víspera de festivos.
De 19:30 a 23:30 h.

Torres
C/. Salvador, 31 - Tel.: 659 395 170
9 "Tres culturas". Solomillo y verdura.
DEGUSTACIÓN: De Viernes a Domingo.
De 19 a 23 h.

Café-Pub TJ
C/. Salvador, 29 - Tel.: 687 524 609
10 "... de patas va la cosa...". Pulpo braseado sobre cama nido de crema de patatas y revuelto de la tierra, acompañado con pan de pueblo al azafrán y pimientos asados en temperatura.
DEGUSTACIÓN: Viernes de 20 a 23 h.
Sábado y Domingo de 12:30 a 15 h. y de 20 a 23 h.

Cervecería La Entrada
C/. Terradas, 2 - Tel.: 629 256 623
11 "Solomillo cabreado". Solomillo con salsa agriolucas, sobre pastel de queso de cabra y quiche de verduras con un ligero toque de fruta de la pasión.
DEGUSTACIÓN: De Viernes a Domingo.
De 19:30 a 23:30 h.

La Parada
Paseo del Cristo, s/n - Tel.: 686 084 050
12 "Creps de manzana con miel. Harina, huevos, leche, miel y manzana.
DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo.
De 14:00 a 18:00 h. y de 20 a 23 h.

Rte. Villa Castilla
C/. Suspiro, 31 - Tel.: 690 991 868
13 "Tierra y mar en su jugo". Pechuga de pollo, gambas, mahonesa al curry y vinagreta de piquillos y azafrán.
DEGUSTACIÓN: Jueves de 20 a 23 h.
De Viernes a Domingo de 13 a 14 h. y de 20 a 23 h.

Cafetería Avenida
Avda. Constitución, 118 - Tel.: 925 460 394
14 "Testa de sobrasada con miel". Sobrasada, rúcula, queso brie, miel, cebolla frita y orégano.
DEGUSTACIÓN: Viernes de 20:30 a 23 h.
Sábado y Domingo de 13 a 15 h. y de 20:30 a 23 h.

El Refugio
Avda. Constitución, 95 - Tel.: 616 449 016
15 "Don secreto de La Mancha" Tiras de secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez acompañado de champiñones manchegos al azafrán.
DEGUSTACIÓN: De Viernes a Domingo de 21 a 23 h.
Domingos de 13 a 14:30 h.

Café-Bar Luan
C/. Santa Ana, 88 - Tel.: 661 322 739
16 "Chipirones rellenos en salsa vienesa".
DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo.
De 19 a 24 h.

Taparía-Bar La Salida
Avda. Europa, s/n.
17 "Codillo de cerdo al secreto de samario". Codillo de cerdo al horno emplatado con monerías chulis.
DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo.
Sábado de 13 a 16 h. y de 21 a 24 h.
Domingo de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.